

# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT HOMMAGE À CUISLES



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Getrocknete Aprikose  
Bergbach (Mineralität)  
Apfelschale  
Grapefruit  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kreide

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier  
Blanc de Noirs  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

finessenreich  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (100%)

### Weinberg

Einzellage Les Fortes  
Terres in Cuisles

### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

45 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2022

## BEWERTUNG

einfach genießen

93/100